

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS PLUS 6 X GN 1/1 ÉLECTRIQUE

Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson. Programmes de fumage, de Delta T et de Basse Température. Turbine alternée avec inversion automatique du sens de rotation et 3 vitesses de ventilation, dont une fonction statique. Contrôle automatique de l'humidité durant la cuisson. Deux niveaux différents de génération de vapeur. Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance. Système de lavage, à double effets hygiénisants, con l'introduction manuelle du détergent liquide. Deux programmes de lavage. Réalisation acier inox AISI 304 et AISI 316L à l'intérieur de l'enceinte.



 cuisson et lavage

 Système de lavage automatique SC2



Alimentation	électricité	Capacité plats 60x40 cm	5 - avec l'accessoire
Capacité plats GN	6 x 1/1GN	Economiseur d'énergie	Prédisposition pour économiseur d'énergie
Ecran	Digital à segments	Nettoyage automatique	à double effets hygiénisants
Poignée de porte	avec ouverture à gauche, même avec les mains pleines	Portions pour cuisson	n° 85
Sonde à coeur	Singlepoint, standard		

Caractéristiques fonctionnelles

- Four mixte Multifonction avec commandes digitales et afficheur à LED (7 segments).
- Air pulsé de 10°C à 300°C et dosage humidité de 0 à 100 / Mixte de 30°C à 250°C avec dosage vapeur de 10 à 90 % / Vapeur de 30°C à 125°C
- Modes de cuisson : sélection manuelle ou programmable, 99 programmes en 4 phases dont standard 3 de régénération, 5 de fumage, 4 de basse température et 1 Delta T.
- Pré-équipement pour sonde à coeur sous vide (KSFMS) - seulement avec sonde à coeur.
- Pré-équipement pour fumage avec accessoire Smokerstar (FMSX).
- Manette de sélection des données, touches de sélection sensibles et rétro-éclairées.
- Le système de lavage SC2, à double effets hygiénisants, après l'introduction manuelle du détergent liquide, opère automatiquement jusqu'à le rinçage et l'assainissement thermique final.
- Fonction ECO pour la cuisson et le lavage avec utilisation réduite de la puissance.
- Système de génération de vapeur RDC (breveté) + EVOS avec coûts bas de gestion et double niveau de génération vapeur DSG.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Fonctions pour le contrôle actif de: puissance APM, gestion de l'ambiance de cuisson AOC par surpression, contrôle de l'humidité UR2, inversion automatique de la turbine AWC, 3 vitesses modulables de la turbine (dont une fonction statique), contrôle cours des températures PTM, double niveau de génération vapeur (DSG).
- Touche « Remise à zéro » alarmes. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Interface HACCP pour sortie des données sur imprimante externe optionnelle.
- Configuration pour le contrôle à distance de l'économiseur d'énergie.
- Fonction de départ différé.

Caractéristiques de fabrication

- Chambre de cuisson réalisée en acier inox AISI 304 satiné brillant, ciel et fond en acier inox AISI 316L d'une épaisseur de 1,2 mm. Angles internes largement rayonnés.
- Echelle porte-plats amovible en acier inox AISI 316 électro-brillanté pour bacs GN (espacement entre plats mm 69,5).
- Dans la chambre de cuisson, échangeur de chaleur directe blindé en incoloy 800.
- Turbine et système de génération de vapeur réalisés en acier inox AISI 316L.

ANGELO PO

- ## Dotations de sécurité et certifications

- ### Equipement de série

- ## Données techniques

Four Mixtes Multifonction FX
FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS PLUS 6 X GN 1/1 ÉLECTRIQUE